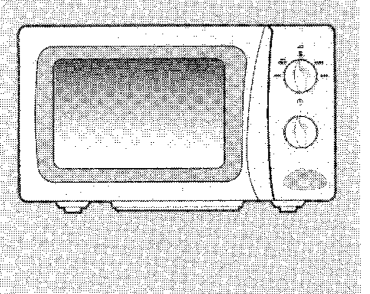


HORNO MICROONDAS
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MODELO: KOG-37A5



Bueno de SABER





AVISO:

Si se cuecen líquidos más allá del punto de ebullición (p.ej. sopas, salsas o bebidas) pueden derramarse repentinamente sin ningún más indicio (burbujeo).

Por ello debe tenerse en cuenta lo siguiente:

- Evitar los recipientes de cuello estrecho y paredes verticales.
- No dejar que se derramen los líquidos.
- Agitar los líquidos, una vez al principio y una vez a la mitad del tiempo de cocción.
- Después de cocer, permitir que los líquidos reposen un breve tiempo dentro del horno, agitarlos o removerlos y comprobar la temperatura antes de degustarlos (sobre todo los alimentos de los bebés en bote o en frasco).

Inmediatamente después de desempaquetar el microondas, compruebe que no haya desperfecto alguno. Si la puerta estuviese distendida o deteriorada, hubiese abolladuras en el interior o cosas parecidas, no instalar el horno, sino consultar inmediatamente al concesionario.

Hornear seguro con el microondas:

- No utilizar el horno si existe algún deterioro. Es sobre todo importante que la puerta pueda cerrarse perfectamente.

  La puerta no debe estar ditensada, las charnelas y los pasadores no deben estar rotos, retorcidos ni sueltos y las obturaciones deben estar impecables.
- Este horno no contiene nada que usted pueda reparar por medios propios. Por ello debe ser ajustado o reparado exclusivamente por un técnico cualificado.
- No intentar nunca utilizar el horno con la puerta abierta, ya que usted podría exponerse a peligrosas dosis de energía debido a las microondas. Por ello no se debe manipular nunca los cierres de seguridad ni las charnelas de la puerta.
- Los depósitos de suciedad y los restos de detergentes en las obturaciones deben ser eliminados inmediatamente.
- **Utilizar el horno exclusivamente para cocinar** y no para secar animales, ropa, papel etc. Ni para esterilizar o para guardar libros, utensilios de cocina etc.

Espacio que ocupa el horno microondas:

- El horno debe colocarse encima de una superficie plana y estable, habiendo sido concebido únicamente para ser colocado encima de su base.
- Alrededor del horno debe poder circular aire para el sistema de ventilación.
- No colocar el horno en las proximidades de radios, televisores etc. para prevenir eventuales interferencias.
- No colocarlo de tal manera que pueda quedar sometido a aire caliente, vapor de agua o humedad.

Conexión para el horno microondas:

- El horno dispone de una conexión eléctrica de 230V~ / 50Hz así como de un fusible de 15 Amp.
- Colocar el enchufe solamente en cajas de enchufes instaladas correctamente. En caso de duda debe consultarse a un electricista.
- Si la conexión no es correcta, puede haber un incendio u otros peligros o no lograrse los resultados esperados. DAEWOO no se responsabiliza de desperfectos debidos a malas conexiones.
- Los cables conectores defectuosos deben ser reemplazados por un electricista por cables nuevos especiales de DAEWOO.

Antes de utilizar el horno, deben leerse necesariamente estas instrucciones, las cuales contienen avisos de seguridad y consejos.

Bueno de SABER

Índice de contenidos

El microondas con horno

Cocinar seguro con el microondas 2
El horno 3

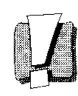
Cocinar y asar a la parrilla

Calentar y descongelar – Cocinar – Asar y funciones combinadas 4
Así funciona 5

Anexo

Directrices y consejos 6-7
Antes de consultar al técnicon 8
Utensilios de cocina adecuados para el microondas –
Mantenimiento y cuidados 9
Características técnicas 10

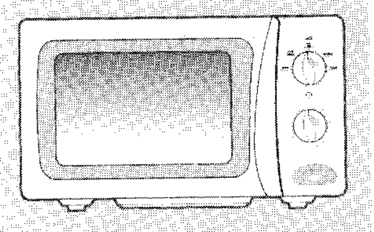
ESPAÑOL



- **Antes de utilizar el horno:**
  Los componentes del horno están recubiertos de una envuelta protectora para protegerlos durante el transporte y el almacenamiento. Para desprender esta película, calentar los elementos térmicos durante aprox. 5 minutos (aparece un olor desagradable):
  Colocar una bandeja para microondas de gran tamaño con 0,2 l de agua o más en el horno. Leer el apartado de "Hornear sencillamente" y poner en marcha la función, ajustando el tiempo a 05:00 minutos.

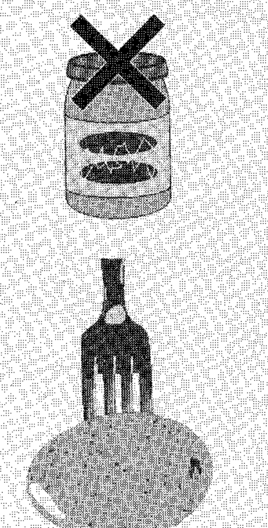


- En las siguientes páginas se muestran figuras y teclas que se necesitan para las funciones descritas. Sírvase consultar para ello asimismo los textos de los avisos.



Sírvase tener asimismo en cuenta las instrucciones de los fabricantes de los alimentos respectivos (especialmente en el caso de comidas preparadas) así ***como los consejos y las directrices*** *que se indican al final de estas instrucciones.*

Cocinar seguro con el microondas



- Las **ondas micrométricas**, al igual que las ondas de radio, son unas ondas electromagnéticas de elevada frecuencia que producen calor al hacer vibrar las moléculas de agua, grasa y azúcar.
  Penetran hasta cierta profundidad en los alimentos (en el caso de la carne hasta aprox. 25 mm), los cuales se siguen calentando por medio del calor derivado.
- La **vajilla** debe ser especial para microondas y puede estar compuesta de cristal resistente al calor, cerámica, porcelana o material sintético (para cocinar de forma combinada debe ser resistente al calor).
  No utilizar recipientes metálicos cerrados, ya que reflectan las microondas y los alimentos no se calientan.
- De todas formas pueden calentarse alimentos preparados en bandejas abiertas de aluminio.
- El microondas puede deteriorar platos con **borde dorado** o decoración plateada.
- No cocinar **nunca** alimentos en recipientes cerrados, ya que suelen explotar.
- Los alimentos con **cáscara** o **piel** pueden explotar. No cocinar por ello huevos en el microondas. Pinchar las pieles y cáscaras de patatas, hígado de pollo etc. para que pueda salir el vapor.
- No calentar bebidas **alcohólicas** a temperaturas elevadas ya que pueden autoinflamarse.
- Para calentar **pequeños volúmenes de líquido**, colocar una cucharita en el recipiente (p.ej. una taza) para evitar eventualmente que el líquido burbujee demasiado.
- Los **alimentos cocinados con el microondas** siguen calentándose después de desconectar el horno.
  Antes de dar a los demás (especialmente a niños y personas mayores) alimentos o bebidas calentadas, debe comprobarse primero la temperatura (peligro de sufrir quemaduras).
- **Agitando** y **removiendo** puede lograrse distribuir el calor de forma homogénea, especialmente después de un calentamiento breve.
- No utilizar el microondas **sin colocar algún alimento** en el horno, ya que se podría sobrecargar y estropear.
- La **vajilla metálica** no debe acercarse a las paredes del horno, ya que pueden formarse chispas y con ello fuego.
- Si aparece **humo**, siempre debe suponerse que hay un fuego. En este caso, dejar la puerta del horno cerrada, desconectar el aparato y extraer el enchufe de la red.

El horno

Cierre de seguridad de la puerta:
Este horno solamente funciona con la puerta firmemente cerrada. Si se abre la puerta, el horno se detiene totalmente, hasta que se vuelva a cerrar.

La ventana especial del horno sirve para comprobar el proceso de cocinado y solamente es permeable a la luz, no a las ondas micrométricas.

Interior del horno

Esta salida del microondas está protegida por una placa.

Barras radiadoras

Conmutador selector para ajustar los niveles de potencia

Las superficies de obturación evitan que las microondas puedan salir al exterior.

Conmutador selector para ajustar el tiempo (temporizador)

Encima de este plato se coloca la vajilla especial con los alimentos.

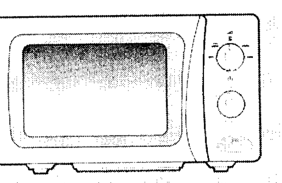
El plato se encuentra situado encima de un sistema giratorio. Se pueden fácilmente extraer ambos para limpiarlos. colocarlos para ello con precisión en la ranura del fondo del interior del horno.

Trípode de la parrilla



- Manejar el horno solamente con el **plato giratorio** correctamente colocado.
- Para su **seguridad**, sírvase utilizar guantes para asar cuando extraiga la comida o utensilios de cocinar del interior del horno.

COCINAR y asar a la PARRILLA

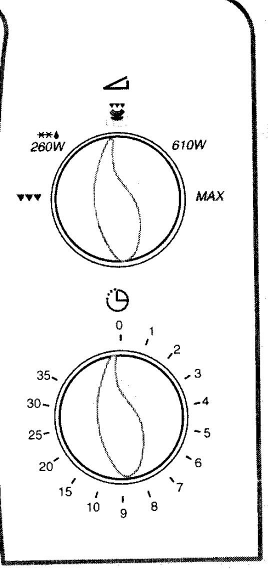


Consultar recetas y tablas correspondientes a los diferentes niveles de potencia.

Cocinar

Estos son los niveles de potencia más elevados y rápidos para precalentar, cocinar, cocer, asar y calentar.

Símbolo	Nivel de potencia	Potencia
260W	Descongelar	33%
610W	Nivel de potencia medio alto	77%
MAX	Nivel de potencia alto	100%



Asar y funciones combinadas

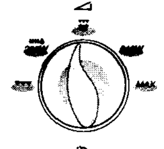
Utilizar estos dos niveles si desea que los alimentos queden además asados y crujientes.

Símbolo	Nivel de potencia
▼▼▼	Parrilla sin microondas
	100 % microondas y parrilla

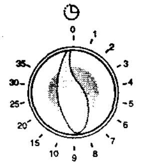
COCINAR y asar a la PARRILLA

Así funciona

Colocar los alimentos en una vajilla adecuada y situarla en el plato giratorio. Seguidamente, cerrar la puerta con cuidado.



Elegir uno de los 5 niveles de potencia por medio del conmutador selector.



Ajustar ahora el tiempo de calentamiento. El horno se pone inmediatamente en marcha.





- Se pueden interrumpir las funciones para girar, agitar o simplemente para comprobar si los alimentos ya están cocidos. Abrir para ello simplemente la puerta del horno. El temporizador se detiene seguidamente y el horno desconecta el microondas.
  Para seguir cociendo, volver a cerrar simplemente la puerta.

- Si se desea interrumpir una acción, girar el temporizador a '0 '.

- El horno desconecta el microondas (y la parrilla) despues de haber transcurrido el tiempo ajustado, es decir cuando el temporizador se encuentra en la posición "0". Seguidamente ya se pueden extraer los alimentos.

- Es necesario girar el temporizador a "0" si extrae los alimentos antes de terminar el tiempo ajustado.

- Permitir que el horno se enfrfe primero, despues de haber utilizado la parrilla.

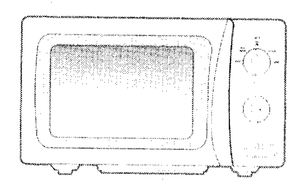
- Tener tambien en cuenta las instrucciones de los fabricantes de los alimentos, especialmente en el caso de alimentos preparados.

- Tener tambien en cuenta los consejos y las directrices que se indican al final de estas instrucciones.

- Utilizar el horno solamente con el plato giratorio correctamente emplazado.

ANEXO

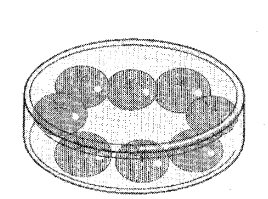
Puesto que cocinar con el microondas alberga ciertas diferencias con el cocinado usual, es útil leerse los siguientes consejos para trabajar con el horno.



Directrices y consejos

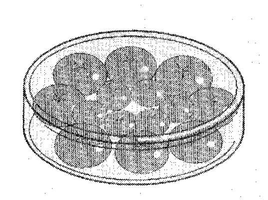
Tiempo de reposo:

Puesto que por regla general las ondas micrométricas no penetran totalmente, cocinan en el tiempo de reposo los alimentos por medio del calor conducido, aun estando el horno ya apagado. Dentro de los alimentos puede aumentar la temperatura hasta en 8°C.
Dejar los alimentos calentados en el microondas que reposen algún tiempo en el horno para que la temperatura pueda distribuirse uniformemente. El tiempo se rige según el peso, el volumen y la densidad de los alimentos (hasta 10 minutos).



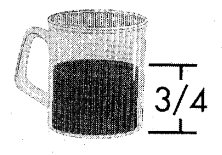
Para que los alimentos queden bien cocidos ... y no demasiado (secos, quemados etc.):

- Elegir el nivel de potencia correcto.
- Elegir un tiempo de cocinado adecuado. Los tiempos indicados en las recetas son aproximados y dependen de la temperatura de partida, del peso, de la densidad de los ingredientes etc.
- Utilizar vajilla adecuada para el microondas.



Para descongelar:

- Las bandejas planas acortan el tiempo de descongelación frente a recipientes de bordes elevados.
- Las piezas se descongelan más fácilmente si se trocean y se dejan descongelar un poco por anticipado.
- Cubrir las piezas pequeñas cuando empiecen a calentarse.
- No es necesario que los alimentos se descongelen del todo en el microondas, ya que después de apagarlo siguen descongelándose también.



La cantidad:

Si se desean calentar más alimentos, se precisa de más tiempo. Por regla general, el doble de alimentos necesita casi el doble de tiempo.

La temperatura inicial:

Cuanto más fríos son los alimentos, tanto más tiempo necesitan.

La composición de los alimentos:

Tener en cuenta al intentar cocinar una comida formado de diferentes ingredientes que las grasas y los azúcares se calientan más rápidamente que el agua.
Por ello, los alimentos ricos en grasas o azúcares alcanzan una temperatura más elevada que los que contienen agua.
Cuanto más denso es un alimento, tanto más tiempo es necesario para descongelarlo y cocerlo. Los alimentos muy densos, tales como la carne, necesitan por ello más tiempo para calentarse que p.ej. los pasteles de bizcochón.

Cáscaras y pieles:

Algunos alimentos tienen una cáscara (huevos, manzanas y patatas) y otros una piel (salchichas o hígado).
Las cáscaras y las pieles deben punzarse previamente con un tenedor. De esta forma puede escapar la presión debido al vapor de agua y al hinchamiento del alimento, evitándose que revienten.

Agua:

Con el microondas se necesita poca agua para cocinar. Se calcula que se necesita 1 cucharada de agua por cada 100 g de verduras o patatas.

Cubrir los alimentos:

Se pueden cubrir los alimentos con una lámina o con tapas y cubiertas permeables a las ondas micrométricas para:

- evitar salpicaduras,
- acortar el tiempo de cocinado y/o
- mantener la humedad natural de los productos (utilizar → utensilios adecuados para microondas).

Disposición, tamaño y forma de los alimentos:

Para reducir el tiempo de cocinado y obtener unos mejores resultados debe prestarse alguna atención a la disposición de los ingredientes:

Las piezas pequeñas se hacen más rápidamente que las grandes.

Las piezas de tamaño homogéneo se cuecen más equilibradamente que piezas de diferentes tamaños.

En las piezas de forma irregular, las partes delgadas se cuecen más rápidamente que las gruesas.

Si se cuecen diferentes **alimentos a la vez** (p.ej. tomates rellenos), deben ordenarse mejor en forma de anillo para que se cuezan homogéneamente.

Si las piezas tienen una **forma o un grosor diferente**, emplazar las más pequeñas o más delgadas en el centro ya que esta zona se calienta más lentamente, y las más gruesas (más densas) en el borde del plato. En caso necesario también pueden cubrirse las partes delgadas con una lámina de aluminio para evitar que se seque o se queme.

Colocar el **pesado** en lo posible con la cola hacia el centro, rasgando la piel para evitar que se rompa o explote. En su caso también puede cubrirse el extremo de la cabeza y de la cola con una lámina de aluminio para evitar que se seque o se queme.

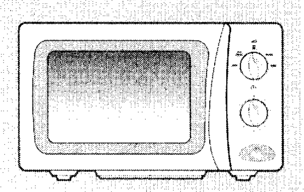
Si se desean **calentar alimentos**, colocar los ingredientes más delgados o más ligeros en el centro y los más pesados y densos en el borde de la vajilla.

Colocar **láminas delgadas**, una encima de la otra, eventualmente ligeramente distanciadas (p.ej. jamón de York).

Colocar las **salchichas** muy juntas.

Las **bebidas**, **salsas y adobos** deberían calentarse en un recipiente separado. Coger para ello un recipiente delgado y elevado, y llenarlo como máximo hasta ocupar tres cuartas partes.

Para que el calor se distribuya homogéneamente, también pueden **agitar y girar** los alimentos.



Este horno no contiene nada que usted pueda reparar por medios propios. Por ello debe ser ajustado o reparado exclusivamente por un técnico cualificado.

Antes de consultar al técnico

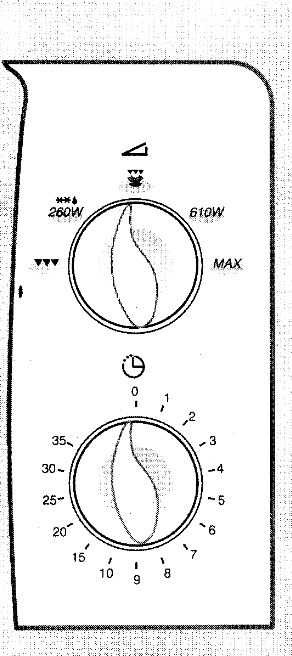
Antes de consultar al técnico, sírvase comprobar los siguientes puntos:

El horno no funciona:

- Comprobar si el enchufe está correctamente colocado en la red.
- Comprobar si la puerta del horno está cerrada.
- Comprobar si se ha seleccionado el tiempo de cocinado.
- Comprobar si ha saltado algún fusible o se ha cerrado algún interruptor de la casa.

Aparecen chispas en el horno:

- Comprobar si hay vajilla metálica, vajilla con el borde metalizado o lámina de aluminio en el horno. El metal no debe tocar las paredes internas del horno.



Conectar el horno sin haber ningún alimento:

- Aunque no es recomendable, si se conecta brevemente el horno, no pasa nada.

Uso del horno sin plato giratorio:

- No se debe usar el horno sin plato giratorio. Utilizar siempre el sistema giratorio y el plato correspondiente.

Abertura de la puerta mientras funciona el horno:

- Se puede abrir la puerta en todo momento mientras esté funcionando el horno (p.ej. para girar, agitar etc.). En este caso, el horno se detiene automáticamente, manteniendo los ajustes programados.

Si aparece vapor de agua en las paredes internas del horno o en la puerta:

- Es normal que se forme humedad en las paredes internas si los alimentos sueltan vapor.

¿Pasan las ondas micrométricas por la ventanilla de la puerta?

- No. En la puerta existe una rejilla especial que no permite el paso de las ondas micrométricas.



- En el caso de tener alguna duda, leer también cuidadosamente los capítulos iniciales y el anexo.
- Si no puede solucionar el problema con estas instrucciones, consulte a un técnico especializado.

Utensilios de cocina adecuados para el microondas

La **vajilla para microondas** debería ser permeable a las ondas micrométricas, como p.ej. material sintético, cristal y cerámica (especialmente también si es resistente al calor). Estos materiales solamente se calientan un poco cuando se exponen al nivel de potencia máximo del microondas.

Por el contrario, **no es adecuada para el microondas** vajilla metálica que reflecte las ondas. Tampoco es adecuado cristal de plomo, vajilla con aplicaciones metálicas (borde dorado etc.), ni recipientes de cartón o de material sintético que no soporten temperaturas como de 120°C.



- En caso de duda, mirar si en el envase pone que es adecuado para microondas.
- Procurar no trabajar siempre únicamente con el microondas, sino también con el horno. Para la parrilla debe utilizarse además vajilla resistente al fuego.
- **Los cazos, las láminas y las cubiertas no deben tocar las paredes del horno.**

Los mejores resultados se consiguen en el microondas con el material adecuado y una **forma óptima.**

Los recipientes redondos ayudan a calentar los alimentos de una forma lo más homogénea posible, mientras que los de forma cuadrada o rectangular hacen que los alimentos se sequen fácilmente o se quemen por los lados.

Los recipientes planos permiten cocer de forma más homogénea.

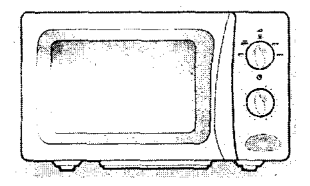
Es útil utilizar pequeñas láminas de aluminio para cubrir las zonas expuestas (p.ej. el extremo de la cola de pescado).

Mantenimiento y cuidados

Este horno está equipado con los sistemas de seguridad más modernos, aunque:

- No manipular nunca los cierres de seguridad y las charnelas.
- No permitir que se formen depósitos de suciedad y de restos de detergentes en las obturaciones y superficies de las juntas.
  Limpiar el horno con detergentes suaves, especialmente la zona de obturación de la puerta y del horno. No utilizar agentes ni esponjas abrasivas.
- No se debería permitir que la puerta del horno sea sometida a tensiones (p.ej. por los niños). No utilizar el horno si la puerta está deteriorada de alguna manera.
  Es sobre todo importante que la puerta se quede cerrada correctamente. La puerta no debe estar distensada, ni las charnelas y pasadores fracturados, torcidos o sueltos, ni las superficies obturadoras dañadas.

A N E X O



Alimentación de corriente	230 V-, 50 Hz
Microondas	
Consumo nominal	1200 vatios
Potencia	800 vatios (IEC 705)
Frecuencia	2450 MHz
Consumo nominal de la parrilla	1050 vatios
Consumo nominal microondas y parrilla	2200 vatios
Medidas (AnxAlxPr)	465 x 279 x 360 mm
Capacidad del horno (AnxAlxPr)	290 x 220 x 306 mm
Peso	13.4 kg

Se reserva el derecho a efectuar mejoras por motivos técnicos.